DE LONGHI - ELBA

ZANUSSI

COOKER
CUISINIERE

Z 9042 EX

Instruction for the use - Installation advice
Mode d'emploi - Conseils pour l'installation

Dear Customer,

We thank you very much for choosing our products.

The instructions and advice included in this booklet are given to safeguard your safety and to use this appliance correctly.

Be so kind as to keep this booklet.

It will be useful to clear any doubt concerning its operation.

This appliance must be only assigned to the use for which it has been realized, that is for cooking food.

Any other use has to be considered incorrect and therefore dangerous.

The manufacturer declines any liability for damages caused by wrong, incorrect or irrational use of the appliace.

Cher Client

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous remercions de votre choix.

Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction.

Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour obtenir ce que vous êtes en droit d'en attendre, nous vous conseillons de lire très attentivement cette NOTICE D'UTILISATION.

Les instructions et les conseils qu'elle contient vous aideront efficacement à découvrir toutes les qualités de votre nouvel appareil.

Cette cuisinière devra être destinée seulement à l'utilisation pour laquelle elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments.

Toute autre utilisation doit être retenue incorrecte et dangereuse.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle de l'appareil.

FIRST USE THE OVEN

It is advised to follow these instructions:

- Clean the interior of the oven with cloth soaked in water and detergent (neutral). then dry carefully.
- Furnish the interior of the oven by placing the wire racks as described at chapter "Oven fitting out".
- Insert shelves and tray.
- Turn on the oven, and operate at the maximum temperature in order to eliminate any traces of grease on the heating elements (see oven operating instructions for the specific model).

PREMIERE UTILISATION DU FOUR

Il est conseillé de suivre ces instructions:

- Nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon imprégné d'eau et de détergent neutre. Puis essuyer parfaitement.
- Equiper l'intérieur du four en montant les grilles latérales, comme décrit dans le chapitre "Equipement de l'intérieur du four".
- Introduire grilles et lèchefrite
- Allumer le four vide à la puissance maximale pour éliminer les traces de graisse des éléments chauffants, comme décrit dans le chapitre spécifique.

IMPORTANT INSTRUCTIONS AND ADVICE FOR THE USE OF ELECTRICAL APPLIANCES

The use of any electrical appliance requires the compliance with some basic rules, namely:

- do not touch the appliance with wet or damp hands (or feet)
- do not use the appliance bare feet
- do not allow the appliace to be operated by children or disabled without overseeing.

The manufacturer cannot be deemed responsible for damages caused by wrong or incorrect use.

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS POUR L'UTILISATION DES APPAREILS ELECTRIQUES

L'utilisation d'un appareil électrique comporte l'observance de certaines précautions fondamentales. En particulier:

- *éviter de toucher l'appareil les mains ou pieds mouillés*
- *éviter l'utilisation de l'appareil les pieds nus*
- *éviter l'utilisation de l'appareil aux enfants ou aux incapables, sans surveillance.*

Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle.

USEFUL HINTS

After removing the appliance from its packing, make sure of its integrity.
In case of doubt, please apply to your supplier or to a qualified engineer.
The packing materials (plastic bags, polyfoam, nails, metal strips etc.) must be moved away from the reach of the children as potential sources of danger.

- Do not attempt to alter the technical features of the appliance as this may result very dangerous.
- Do not carry out any operation of cleaning or maintenance without prior disconnection of the appliance from the electric supply.
- Whenever you decide to get rid of this appliance (in case of replacement with a new one), before scrapping it is recommended to render it inoperative and harmless in respect of health and antipoilution regulations.

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS

Après le déballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil.
En cas de doute, éviter son utilisation et s'adresser au revendeur ou appeler un technicien qualifié.
Les pièces de l'emballage (sacs plastique, polystyrène, clous, feuillard etc.) ne doivent pas être laissées à la portée des enfants car sources potentielles de danger.

- *ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil car il peut être dangereux*
- *ne pas effectuer le nettoyage ou l'entretien sans avoir préalablement débranché l'appareil*
- *lorsque vous décidiez de ne plus utiliser cet appareil ou bien si vous voulez éliminer votre ancien appareil, avant de vous en débarrasser, il est récommandé de le rendre inutilisable dans la façon prévue par les normes en vigueur en matière de protection de la santé et de l'environnement. Les parties susceptibles de constituer un danger pour les enfants doivent être rendues inoffensives.*

1 - COOKING HOB

1 - TABLE DE TRAVAIL

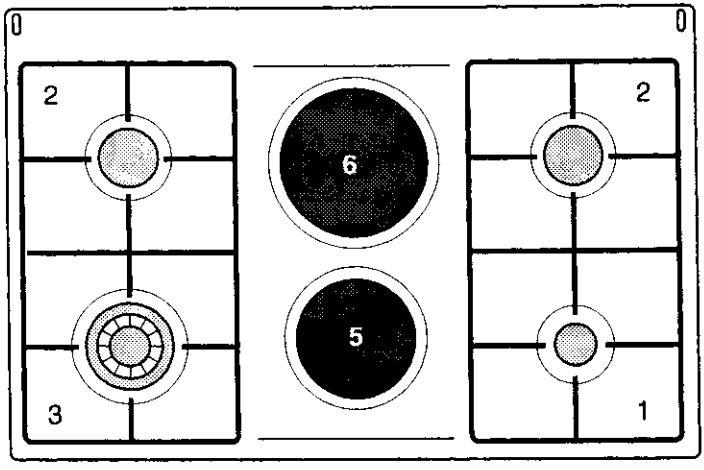


Fig. 1.1

1 - COOKING HOB DESCRIPTION:

1. Auxiliary burner (A) 1,00 kW
2. Semi-rapid burner (SR) 1,90 kW
3. Double- ring burner (PB) 3,55 kW
5. Electrical plate Ø 145 normal - 1000 W
6. Electrical plate Ø 180 normal - 1500 W

1 - DESCRIPTION TABLE DE TRAVAIL:

1. Brûleur auxiliaire (A) 1,00 kW
2. Brûleur semirapide (SR) 1,90 kW
3. Brûleur double couronne (PB) 3,55 kW
5. Foyer Ø 145 normal - 1000 W
6. Foyer Ø 180 normal - 1500 W

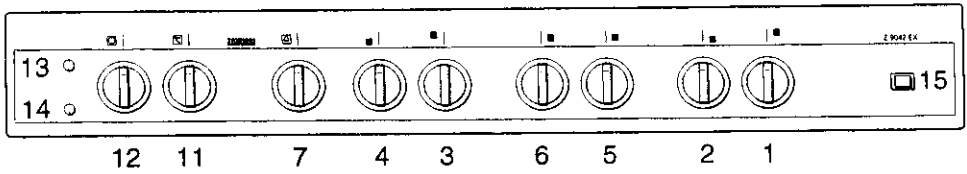


Fig. 2.1

2 - CONTROL PANEL

1. Front right burner control knob
2. Rear right burner control knob
3. Rear left burner control knob
4. Front left burner control knob
5. Rear electrical plate control knob
6. Front electrical plate control knob
7. 60' alarm
11. Oven thermostat control knob
12. Oven selector control knob

Pushbuttons and pilot lamps:

13. Electrical plates warning light
14. Oven thermostat warning light
15. Electronic ignition pushbutton

2 - TABLEAU DE BORD

1. Manette commande brûleur avant droite
2. Manette commande brûleur arrière droite
3. Manette commande brûleur arrière gauche
4. Manette commande brûleur avant gauche
5. Manette commande foyer arrière
6. Manette commande foyer avant
7. Manette commande minuteur sonore 60'
11. Manette commande thermostat du four
12. Manette commande sélecteur de fonctions

Poussoirs allumage et témoins:

13. Témoin fonctionnement foyer électrique
14. Témoin de la température du four
15. Poussoir allumage électrique des brûleurs

3 - USE OF COOKING HOB

GAS BURNERS

Gas flow to the burners is adjusted by turning the knobs illustrated in fig. 3.1 which control the safety valves.
Turning the knob so that the indicator line points to the symbols printed on the panel achieves the following functions:

– symbol ● : off

– symbol : full on (nominal rate)

– symbol : reduced rate

To light one of the gas burners, hold a flame (i.e. a match) close to the top part of the burner, push in and turn the relative knob in an anti-clockwise direction, pointing the knob indicator towards the large flame symbol (i.e. max. gas flow). To reduce the gas flow to minimum, rotate the knob further anti-clockwise (fig. 3.2) to point the indicator towards the small flame symbol. The maximum aperture position permits rapid boiling of liquids, whereas the minimum aperture position allows slower warming of food or maintaining boiling conditions of liquids.
Other intermediate operating adjustments can be achieved by positioning the indicator between the maximum and minimum aperture positions, and never between the maximum aperture and closed positions.

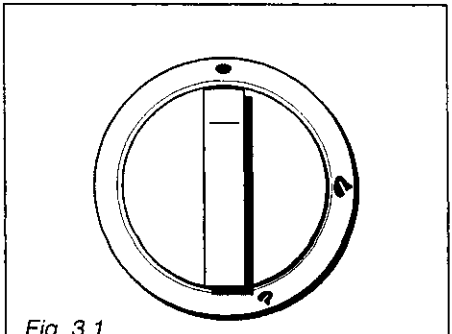


Fig. 3.1

3 - TABLE DE TRAVAIL MODE D'EMPLOI

UTILISATION DES BRULEURS

L'arrivée du gaz au brûleur est commandée par une manette (fig. 3.1) qui actionne le robinet à fermeture de sécurité.
En faisant coincider les symboles de la manette avec le repère marqué sur le tableau de bord, nous aurons:

- repère ● *: robinet fermé (brûleur éteint)*

- repère *: plein débit (brûleur au maximum)*

- repère *: ralenti brûleur au minimum)*

Pour allumer l'un des brûleurs, approcher une flamme du haut du brûleur, appuyer sur le bouton correspondant et le faire tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (fig. 3.2), jusqu'à ce que le symbole représentant une grande flamme (débit max.) coïncide avec celui qui se trouve sur le tableau.
Pour obtenir un débit plus réduit, continuer à faire tourner le bouton à fond, jusqu'au symbole représentant une petite flamme.
Le débit maximum sert à faire bouillir des liquides rapidement, tandis que le débit réduit permet de faire réchauffer quelque chose lentement ou bien de maintenir la température d'ébullition.
Toutes les positions de fonctionnement doivent se trouver entre le maximum et le minimum, jamais entre le maximum et la position de fermeture.

ELECTRIC SPARK IGNITION

To light the burner you have to rotate the knob corresponding to the specific burner to the maximum flame position (large flame symbol) and press the ignition button marked by the symbol ✦ (fig. 3.3).

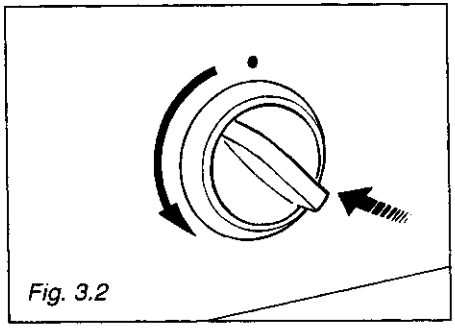


Fig. 3.2

The sparks produced by the electrodes situated next to the burner will light the selected burner.

If conditions of the local gas supply makes it difficult to light the gas burner with the knob set to the high flame position, rotate the knob to the lower flame position and repeat the ignition.

N.B. When the cooker top is not being used, set the gas knobs to their closed positions and also close the cock valve on the gas bottle or the main gas supply line.

ALLUMAGE ELECTRIQUE DES BRULEURS

Pour allumer le brûleur, vous devez placer la manette correspondant au brûleur en question sur la position de flamme maximum (symbole "grande" flamme) et appuyer sur le bouton d'allumage indiqué par le symbole ✦ (fig. 3.3).

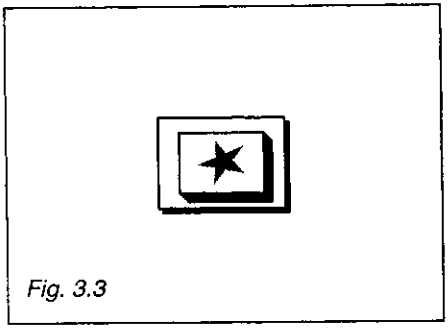


Fig. 3.3

Les étincelles produites par l'électrode situé près du brûleur allumeront le brûleur sélectionné.

Si les conditions du réseau d'alimentation gaz rendent difficile l'allumage du brûleur avec la manette placée en position de "grande" flamme, tournez la manette vers la position "petite" flamme et répétez l'opération d'allumage.

N.B. Losque la table de travail de la cuisinière n'est plus utilisée, tournez les manettes en position fermée e fermez également le robinet de la bouteille à gaz ou de la conduite d'alimentation.

CHOICE OF THE BURNER

On the control panel, near every knob, there is a diagram that indicates which burner is controlled by that knob.
The suitable burner must be chosen according to the diameter and the capacity used.
As an indication, the burners and the pots must be used in the following way:

BURNERS	POT DIAMETER
Auxiliary	16 cm
Semi-rapid	16 - 22 cm
Double-ring	up to 30 cm

CHOIX DU BRULEUR

La position des brûleurs est marquée sur le tableau de bord.
Le symbole de couleur ou graphisme différent indique le brûleur que la manette, située au-dessus, commande.
Le brûleur à utiliser doit être choisi en fonction du diamètre et de la capacité des casseroles employées.
A titre informatif, les brûleurs et les casseroles doivent être utilisés de la manière suivante:

BRULEURS	*DIAMETRE CASSEROLES*
Auxiliaire	*16 cm*
Semirapide	*16 - 22 cm*
Super brûleur	*jusqu'à 30 cm*

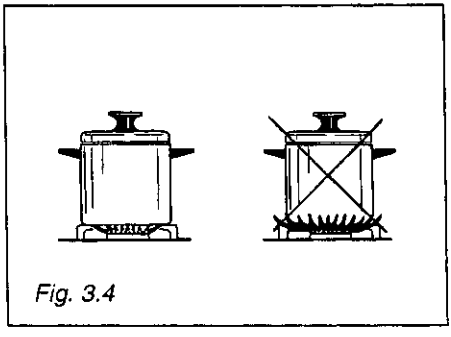


Fig. 3.4

It is important that the diameter of the pot be suitable to the potentiality of the burner so as not to compromise the high output of the burners and therefore energy waste.
A small pot on a large burner does not give you a boiling point in a shorten amount of time since the capacity of heat absorption of a liquid mass depends on the volume and the surface of the pot.

Il est important que le diamètre de la casserole soit en rapport avec la puissance du brûleur pour utiliser au mieux le haut rendement des brûleurs et éviter toute perte inutile de combustible.
Placer une petite casserole sur un grand brûleur pour avoir une ébullition plus rapide ne sert à rien car la capacité d'absorption de chaleur de la masse liquide reste toujours la même, en rapport avec son volume et la surface de la casserole.

NORMAL HOTPLATE

To turn on the electric hotplate, rotate the knob (fig. 3.5) to the desired setting.
The numbers from 1 to 6 indicate the operating positions with increasing number corresponding to higher temperature settings.

Once boiling conditions have been reached, reduce the power to the required heating capacity, bearing in mind that the hotplate will continue to generate heat for about another 5 minutes after having turned it off.

PROPER USE OF THE ELECTRIC HOTPLATE

While using the electric hotplate, you must:
- avoid keeping it on without something on it;
- avoid pouring liquids on it while it is hot;
- use flat-bottomed (electric hotplate type) pots and pans only
- use cooking receptacles which cover as much of the surface of the hotplate as possible.

An indicator light located close to the control knob signals that the hotplate is operating.

PLAQUE NORMALE

La mise en marche de la plaque normale se fait en tournant la manette (fig. 3.5) sur la position retenue.
Les allures de 1 à 6 indiquent les positions de fonctionnement avec température croissante suivant le numéro.
Dès que l'on a obtenu l'ébullition, réduire la puissance selon l'intensité de chauffage désirée, en tenant compte que les plaques continueront à donner leur chaleur encore pendant 5 minutes après la coupure de courant.

EMPLOI CORRECT DES PLAQUES ELECTRIQUES

Pour bien entretenir les plaques:
- *éviter le fonctionnement à vide (sans aucun récipient)*
- *ne pas verser de liquides lorsqu'elles sont très chaudes*
- *utiliser des casseroles à fond plat (type électrique)*
- *utiliser toujours des récipients recouvrant complètement le diamètre.*

Le fonctionnement des plaques électriques est signalé par un voyant.

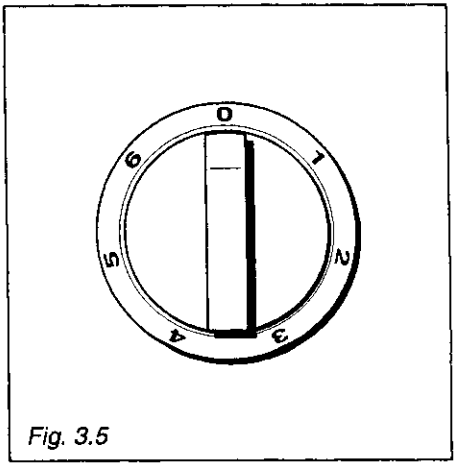


Fig. 3.5

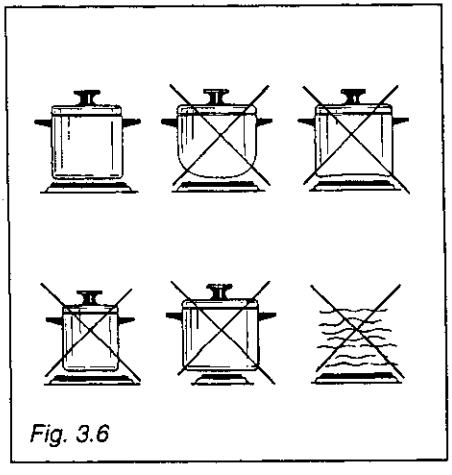


Fig. 3.6

COOKING HINTS

Position of switch	TYPE OF COOKING
0	Switched OFF
1 2	For melting operations (butter, chocolate).
2	To maintain food hot and to heat small quantities of liquid (sauces, eggs).
3	To heat bigger quantities; to whip creams and sauces. (vegetables, fruits, soups).
3 4	Slow boiling, i.e.: boiled meats, spaghetti, soups, continuations of steam, cooking of roasts, stews, potatoes.
4	For every kind of frying, cutlets, uncovered cooking, i.e.: risotto.
4 5	Browning of meats, roasted potatoes, fried fish, omelettes, and for boiling large quantities of water.
6	Fast frying, grilled steaks, etc.

After a short period of use, experience will teach you which setting is the right one for your needs.

EXEMPLES DE CUISSON

Position manette	*TYPE DE CUISSON*
0	*Eteint*
1 2	*Pour fondre (beurre, chocolat).*
2	*Pour maintenir les aliments au chaud ou chauffer des liquides en petite quantité.*
3	*Pour chauffer des liquides en quantités plus importantes; réduction de sauces ou crèmes.*
3 4	*Ebullition des aliments; Pot au feu; soupes; cuisson à la vapeur.*
4	*Pâtes, riz en récipient ouvert; Escalopes;*
4 5	*Ebullition de grands volumes; Grillades express;*
6	*Fritures, frites; steaks; beignets.*

Après une brève période d'utilisation, l'expérience vous indiquera quel est le réglage qui répond le mieux à vos besoins.

5 - ELECTRIC OVEN

Attention: the oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

GENERAL FEATURES

The oven is furnished completely clean; it is advisable, however, upon first use, to turn the oven on to the maximum temperature (250 °C) to eliminate possible traces of grease on the heating elements.
The convection oven is equipped with 3 electrical heating elements:

- 2 elements (upper and lower) for normal oven cooking

- 1 grill element, on the top of the oven, for grilling which must be done with the oven door slightly open and with the protection shield for the control panel mounted.

The input of the elements is:

- Upper element,	1250 W
- Lower element,	2050 W
- Grill element,	2200 W

NOTE:
When using for the first time, you are advised to run the oven at maximum temperature (thermostat knob set to 250) for approximately one hour in the mode and for another 15 minutes in the mode in order to eliminate any traces of grease from the electrical elements.

5 - FOUR ELECTRIQUE

Attention: la porte est chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les jeunes enfants.

CARACTERISTIQUES GENERALES

Le four est livré parfaitement propre. Toutefois, il est préférable, avant la première utilisation, d'allumer le four à sa température maximale (250 °C) dans le but d'éliminer d'éventuelles traces de graisse sur les résistances.
Le four électrique est équipé de 3 résistances:

- *2 résistances (voûte et sole) pour les cuissons au four qui s'effectuent porte fermée (patisseries, rôtis, etc.)*

- *1 résistance de grilloir placée au centre de la voûte pour les cuissons au grill effectuées porte entr'ouverte (grillades, gratins, etc.)*

La puissance des résistances est:

- résistance de la voûte,	*1250 W*
- résistance de la sole,	*2050 W*
- résistance de grilloir,	*2200 W*

REMARQUE:
Lors de la première utilisation il est conseillé de faire fonctionner le four à la puissance maximale (bouton du thermostat en position 250) pendant environ 1 heure sur la fonction
et pendant 15 minutes sur la fonction afin d'éliminer les traces éventuelles de gras des résistances électriques.

THERMOSTAT KNOB (Fig. 5.2)

This only sets the cooking temperature but does not switch the oven on.
Rotate clockwise until the required temperature is reached (from 50 to 250 °C).

MANETTE DU THERMOSTAT (Fig. 5.2)

Sert seulement à choisir la température de cuisson mais il n'allume pas le four. Tourner dans le sens horaire jusqu'à la température désirée (de 50 à 250 degrés C.

FUNCTION SELECTOR KNOB (Fig. 5.1)

Rotate the knob clockwise to set the oven for one of the functions described.

MANETTE DU SELECTEUR DE FONCTIONS (Fig. 5.1)

Tourner la manette en sens horaire pour choisir une des fonctions décrites.

SWITCHING THE OVEN ON

To switch the oven on, set the function knob (fig. 5.1) to one of the cooking modes and the thermostat knob (fig. 5.2) to the required temperature.

ALLUMAGE DU FOUR

L'allumage du four s'obtient en plaçant le bouton du commutateur (fig. 5.1) sur une des fonction de cuisson ainsi que le bouton du thermostat (fig. 5.2) sur la température désirée.

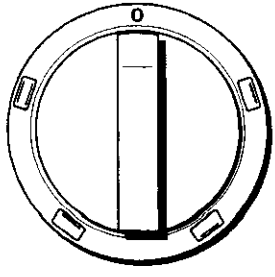


Fig. 5.1

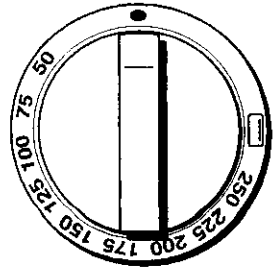


Fig. 5.2

SELECTOR FUNCTIONS:

0 Oven off.

The upper and lower heating elements come on; temperature from 50 to 250°C.

Only the lower element comes on. Temperature regulated by thermostat. To complete cooking of dishes that require higher temperatures at the bottom.

Only the upper element comes on. Temperature regulated by thermostat. To complete cooking of dishes that require higher temperatures at the top.

The infrared grill and spit come on. Use with door ajar and thermostat knob set to as described in the following chapters.

FONCTIONS DU SELECTEUR:

0 *Four éteint*

Les éléments chauffants inférieurs et supérieurs s'allument; température de 50 à 250 degrés C.

Seulement la résistance inférieure s'allume. Température réglée par le thermostat
Pour compléter des cuissons qui nécessitent une plus grande chaleur à la partie inférieure.

Seulement la résistance supérieure s'allume. La température est réglée par le thermostat. Pour complèter les cuissons qui nécessitent une plus grande chaleur sur la partie supérieure.

Le grill à rayons infrarouges ainsi que la rôtissoire s'allument. A utiliser avec la porte semi ouverte et le bouton du thermoststst en position *comme décrit dans les prochains châpitres.*

COOKING IN THE OVEN

Preheat the oven to the required temperature (the temperature light above the thermostat knob will go out) and place the food inside.
Remember to use ovenproof dishes and to adjust the oven temperature as required during cooking.

CUISSON AU FOUR

Pour la cuisson préchauffer le four à la température désirée. Celui-ci s'éteigne quand il est à température voulue (le voyant lumineux de température au-dessus du thermostat s'éteigne. Intoduire alors les aliments.
On recommande d'utiliser des plats appropriés à la cuisson au four et de modifier la température du four si nécessaire pendant la cuisson.

Always make sure that the cooker lid is open when the oven is in use.

Some dishes are listed below as examples with cooking temperatures in °C. Cooking times vary depending on quantities.

DISHES	TEMPERATURE
Lasagne	190°
Baked pasta	190°
Pizza	220°
Creole rice	190°
Baked onions	190°
Spinach crêpes	185°
Potatoes baked in milk	185°
Stuffed tomatoes	180°
Cheese soufflé	170°
Roast veal	180°
Grilled veal chops	210°
Chicken breasts with tomato	180°
Grilled chicken - roast chicken	190°
Veal loaf	175°
Roast beef	170°
Fillet of sole	175°
Aromatic hake	170°
Beignets	160°
Ring cake	150°
Plum tart	170°
Jam tartlets	160°
Sponge cake	170°
Sweet dough	160°
Sweet puffs	170°
Plain sponge cake	170°

IMPORTANT: Le couvercle de la cuisinière doit rester ouvert pendant le fonctionnement du four et du grilloir.

A titre d'information, le tableau ci-dessous reporte les températures de cuisson en degrés °C de certains types de plats. Le temps de cuisson varie selon la quantité.

PLATS	*TEMPERATURE*
Lasagnes au four	*190*
Pâtes au four	*190*
Pizza	*220*
Riz à la créole	*190*
Oignons au four	*190*
Crêpes aux épinards	*185*
Pommes de terre au lait	*185*
Tomates farcies	*180*
Souffé au fromage	*170*
Rôti de veau	*180*
Côtes de veau au grill	*210*
Blanc de poulet à la tomate	*180*
Poulet grillé - poulet rôti	*190*
Hachis de veau	*175*
Roast-beef	*170*
Filets de sole	*175*
Merlan aux herbes	*170*
Beignets	*160*
Savarin	*150*
Tarte aux prunes	*170*
Tartelettes à la confiture	*160*
Pain d'Espagne	*170*
Pâte levée sucrée	*160*
Millefeuille	*170*
Gâteau Marguerite	*170*

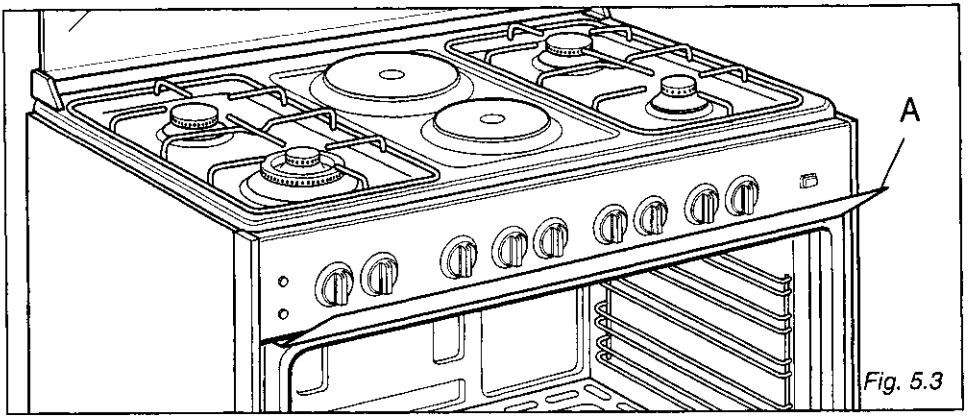


Fig. 5.3

USING THE GRILL

Very important: always use with the door ajar.

Fit the screen **A** provided (Fig. 5.3), which protects the control panel from the heat.
Switch the grill on as explained in the previous paragraphs and leave to heat up for approximately 5 minutes with the door ajar.

Place the food inside positioning the rack as near to the grill as possible.
Insert the tray under the rack to collect the cooking juices.

N.B.: some of the exposed parts will become very hot. Keep children at a safe distance.

OVEN LIGHT

The oven is equipped with a light that illuminates the oven to enable visually controlling the food that is cooking.
This light is controlled by a selector knob (fig. 5.1)
It remains on in all the cooking modes.

UTILISATION DU GRILLOIR

Très important: A utiliser toujours avec la porte entr'ouverte.
*Monter l'écran **A** (Fig. 5.3), qui sert à protéger le tableau de bord de la chaleur. Allumer le grilloir, comme expliqué dans les paragraphes précédents et laisser préchauffer pendant 5 minutes avec la porte entr'ouverte.*

Introduire les aliments à cuire en mettant la grille le plus près possible du grilloir. Pour recueillir les jus de cuisson insérer le lèchefrite sous la grille.

N.B.: Certaines parties de l'appareil deviendront extrêmement chaudes. Tenez les enfants à une distance de sécurité.

ECLAIRAGE

L'appareil est équipé d'une lampe pour l'éclairage du four, permettant un contrôle visuel des mets, porte fermée.
Cette lampe est commandée par la manette du commutateur (fig. 5.1).

La lampe du four reste allumée pendant toutes les fonctions de cuisson.

ROTISSERIE (Fig. 5.4)

This is used for spit roasting under the grill and comprises:
- an electric motor fitted to the rear of the oven
- a stainless steel skewer provided with slide-out heatless handgrip and two sets of adjustable forks
- a skewer support to be fitted in the middle runner.

The rotisserie motor is operated by the oven switch (position grill) (Fig. 5.1).

USE OF THE ROTISSERIE

- Place the tray at the bottom of the oven and insert the skewer support.
- Slide the meat onto the skewer ensuring that it is secured in the middle with the forks provided.
- Insert the skewer into the motor hole and rest the collar on the support; remove the handgrip by turning it to the left.
- Fit the heat protection screen and switch the grill on.

Very important: always leave the door ajar during cooking.

TOURNEBROCHE (Fig. 5.4)

Cet accessoire se compose de:
- *un moteur électrique fixé sur la paroi arrière du four*
- *une tige en acier inox munie d'une poignée démontable, isolée de la chaleur, et de fourchettes réglables.*
- *un support de tige à placer sur le gradin central du four.*

Le moteur se met en fonctionnement grâce au commutateur (position grilloir) (Fig. 5.1).

UTILISATION DU TOURNEBROCHE

Très important: à effectuer toujours à porte entr'ouverte (Fig. 5.4).

- *Placer la lèche-frite sur le gradin le plus bas du four et mettre en place le support de la tige.*
- *Embrocher la pièce à rôtir en ayant soin de la fixer à l'aide des fourchettes.*
- *Insérer la tige dans le trou du moteur et l'appuyer sur le collier du support: enlever la poignée en tournant vers la gauche.*

***Très important:** Laisser toujours la porte entre ouverte pendant la cuisson.*

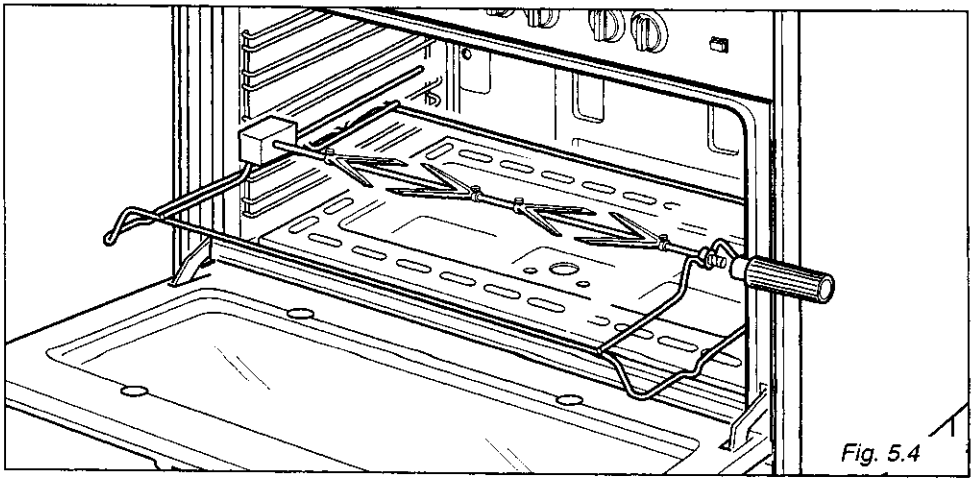


Fig. 5.4

9 - MINUTE COUNTER

MINUTE COUNTER (Fig. 9.1)

The minute counter is a timed acoustic warning device which can be set for a maximum of 60 minutes.
The knob (Fig. 9.1) must be rotated clockwise as far as the 60 minute position and then set to the required time by rotating it anticlockwise.

9 - MINUTEUR MECANIQUE

MINUTEUR SONORE 60'

La minuteur est un avertisseur acoustique à temps qui peut être réglé pour une période maximum de 60 minutes.
La manette de réglage (fig. 9.1) doit être tournée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de 60 minutes, et ensuite positionnée en tournant dans le sens contraire, en faisant coincider le repère avec le temps désiré.
Après le temps établi un signal acoustique se démarre et cesse automatiquement.

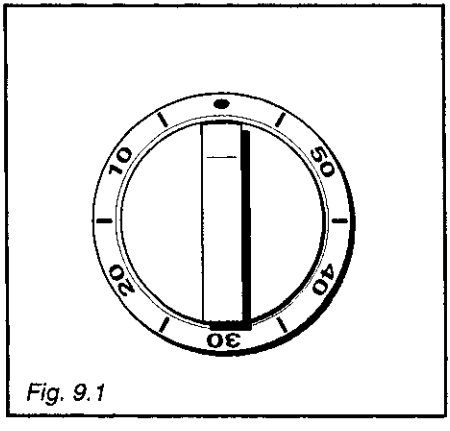


Fig. 9.1

GENERAL ADVICE

- When the appliance is not being used, it is advisable to keep the gas tap closed.

- Every now and then check to make sure that the flexible tube that connects the gas line or the gas cylinder to the appliance is in perfect condition and eventually substitute it if it shows signs of wearing or damage.

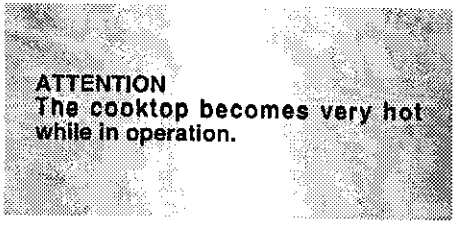
- The periodical lubrification of the gas taps must be done only by specialized personnel.

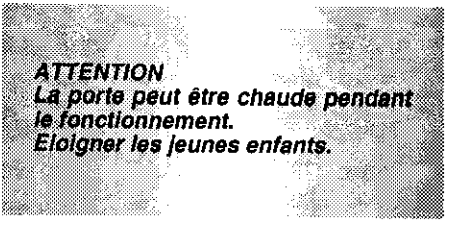
CONSEILS GENERAUX

- *Lorsqu'on n'emploie pas l'appareil, il est préférable de fermer le robinet d'arrivée du gaz.*

- *Vérifier de temps en temps le bon état du tuyau de raccordement à la bouteille ou à la conduite de distribution de gaz; il doit être en parfait état et il faut le remplacer dans le cas ou il présente des anomalies.*

- *La lubrification périodique des robinets doit être effectuée exclusivement par du personnel qualifié.*





GENERAL ADVICE

- When the cooker is not in use it is advisable to **close the gas supply cock or the cock on the gas cylinder.** Periodically check the condition of the flexible hose connecting the cylinder or the gas supply pipe to the cooker and replace at first sign of damage or wear.
- **If a gas tap sticks, do not try to force it. Seek technical assistance.**

CONSEILS GENERAUX

- *Quand la cuisinière n'est pas en fonction,* ***il est conseillé de fermer le robinet d'alimentation de gaz ou le robinet placé sur la bouteille.*** *Contrôlez à intervalles régulieres l'état du tuyau flexible qui relie la bouteille ou le tuyau d'alimentation gaz à la cuisinière et remplacez-le aux premiers signes d'endommagement ou d'usure.*
- ***Si un robinet grippe, ne pas forcer. Appeler le service d'assistance technique.***

GLASS LID

For cleaning purposes, the lid can be easily removed upwards once taken to the upright position.
Should the hinges slip off, replace them in their housing being careful that:

- The right housing must receive the hinge marked "**D**" while the left housing must receive the hinge marked "**S**" (Fig. 12.1).

COUVERCLE EN VERRE

Ouvrir complètement le couvercle, soulever de côté gauche et puis, le déplacer légèrement vers la gauche.
Si les charnières se dégagent, il faut les remettre dans leurs logements en veillant à:

- *placer la charnière repérée "**D**" dans le logement de droite et la charnière repérée "**S**" dans le logement de gauche (fig. 12.1).*

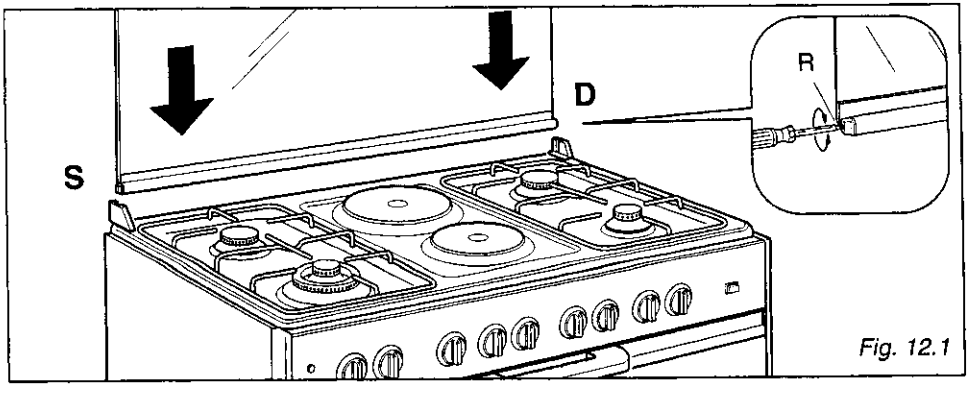


Fig. 12.1

REGULATING OF THE BALANCE

Lower the lid and check the correct balance. While opened at 45° it should hang up.
The springs of the hinges can be adjusted if necessary by turning the screws "R" clockwise (fig. 12.1).

Do not close the cooker lid when the burners or electric hobs are still hot and when the oven is on or still hot.

Do not rest hot pans or heavy objects on the cooker lid.

Remove any spillages from the surface of the cooker lid before opening.

CLEANING

All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water or other non-abrasive products.
Dry preferably with a soft cloth.
Acidic substances like lemon juice, tomato sauce, vinegar etc. can damage the enamel if left too long.

STAINLESS STEEL, ALUMINIUM PARTS AND SILK-SCREEN PRINTED SURFACES

Clean using an appropriate product. Always dry thoroughly.

IMPORTANT: these parts must be cleaned very carefully to avoid scratching and abrasion. You are advised to use a soft cloth and neutral soap.
CAUTION: Do not use abrasive substances or non-neutral detergents as these will irreparably damage the protective surface.

REGLAGE DU BALANCEMENT DU COUVERCLE

Fermer le couvercle et vérifier son correct balancement.
Il doit rester suspendu si ouvert à 45°. Eventuellement, régler le calibrage des ressorts des charnières à l'aide des vis (R) (fig. 12.1).

Ne fermez pas le couvercle de la cuisinière lorsque les brûleurs ou les plaques électriques sont encore chaudes et quand le four est allumé ou encore chaud.

Ne laissez pas de casseroles chaudes ou d'objets lourds sur le couvercle de la cuisinière.

CONSEILS POUR LE NETTOYAGE

Toutes les parties émaillées doivent être lavées avec une éponge, à l'eau savonneuse, ou avec d'autres produits qui ne soient pas abrasifs.
De préférence essuyer avec un tissu souple.
Certaines substances acides comme jus de citron, conserve de tomate, vinaigre et similaires, laissés longtemps au contact de l'émail, l'attaquent ou le rende opaque.

PARTIES EN ACIER INOX, ALUMINIUM ET SURFACES DECOREES

Nettoyer avec un produit approprié. Essuyer toujours avec soin.

IMPORTANT: Le nettoyage de ces parties doit être fait avec soin pour éviter les rayures et les abrasions.
On conseille d'utiliser un tissu souple et un savon neutre.
ATTENTION: Eviter absolument d'utiliser des substances abrasives et des lessives non neutres qui détérioreraient la surface protective.

HOT PLATE

Foods burned on the hot plates must always be cleaned dry.
Do not use water to avoid the forming of rust.
Be careful with the central feeler of the automatic plates, it must never be shined and must only be cleaned with a damp cloth.
After its use, pour a bit of oil onto the warm plate and rub with a cloth.

BURNERS

They can be removed and washed with soapy water only.
They will remain always perfect if cleaned with products used for silverware.
After cleaning or wash, check that burner-caps and burner-heads are dry before placing them in the respective housings.

Special attention has to be paid in order not to exchange the housing of the two small burners shown in fig. 12.2.

It is absolutely necessary to check the perfect housing of the burner-ring as an incorrect housing may cause serious inconvenience.
Check also that the electrodes for ignition be always clean in order to ensure a regular spark shooting.

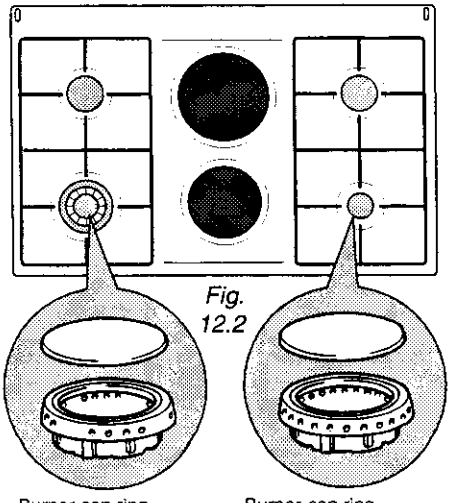


Fig. 12.2

Burner-cap ring partially drilled
Couronne de chapeau partiellement percée

Burner-cap ring fully drilled
Couronne de chapeau complètement percée

PLAQUES ELECTRIQUES

Les aliments brûlés sur le foyer doivent être nettoyés à sec. Ne pas utiliser d'eau pour éviter la formation de rouille.
Attention pour le palpeur central, on ne doit pas le polir, mais seulement le nettoyer avec un chiffon humide.
Après usage, verser sur la plaque légèrement chaude un peu d'huile et passer avec un chiffon.

BRULEURS

On peut les déposer et laver seulement avec de l'eau chaude savonneuse.
Ils resteront polis si on utilise les produits prévus pour l'argenterie.
Après l'entretien ou le lavage, vérifier que les chapeaux et les brûleurs soient bien essuyés et qu'ils soient placés correctement dans leurs logements.
En particulier, il faut faire attention à ne pas inverser l'emplaceinent des deux petits brûleurs illustrés en fig. 12.2

Il est absolument indispensable de vérifier la parfaite mise en place du chapeau des brûleurs, car une mauvaise position de celui-ci sur son siège peut être la cause de graves anomalies.
Dans les appareils avec allumage électrique, vérifier que l'électrode est toujours bien nettoyé, de manière, à permettre le jaillissement régulier des étincelles.

REPLACING THE OVEN LIGHT BULB

Switch the oven off at the mains. Unscrew and replace the bulb with another one resistant to high temperatures (300°C), voltage 230 V (50 Hz), 15 W, E14.

SUBSTITUTION DE LA LAMPE DU FOUR

Débrancher la fiche électrique.
Dévisser la lampe et la substituer par une autre résistante à la température de 300 degrés °C, tension 230 V (50 Hz), 15 W, E 14.

PLAQUE DE SOLE

La plaque de sole F (fig. 12.3) peut être enlevée aisément pour faciliter le nettoyage.
La replacer ensuite correctement sur le fond du four.
Veiller à ne pas inverser la lèchefrite L avec la plaque de sole F.

OVEN FLOOR

The oven floor "F" (fig. 12.3) can be easily removed to facilitate cleaning.
Remember to replace the floor correctly afterwards.
Be careful not to confuse the tray "L" with the oven floor "F".

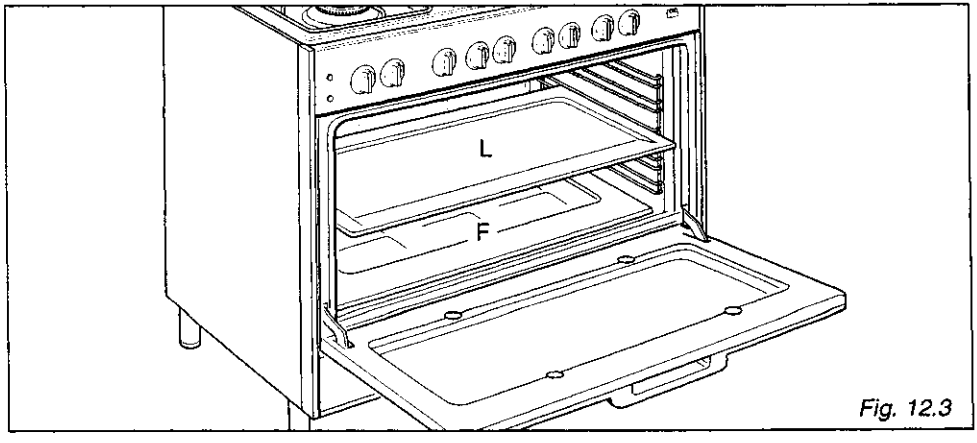


Fig. 12.3

INSIDE OF OVEN

This must be cleaned every time it is used.
Remove and refit the side runner frames as described on the next chapter.
With the oven warm, wipe the inside walls with a cloth soaked in very hot soapy water or another suitable product.
The bottom of the oven, side runner frames, tray and rack can be removed and washed in the sink.

L'INTERIEUR DU FOUR

Il doit être nettoyé après chaque cuisson.
Pour nettoyer l'intérieur du four enlever et remonter les glissières latérales.
A four tiède, passer sur les parois intérieures un tissu trempé d'eau savonneuse très chaude ou d'un autre produit approprié.
Le fond du four, les glissières latérales, le lèchefrites et la grille, peuvent être lavées dans l'évier après les avoir retirées de leur place.

ASSEMBLY AND DISMANTLING OF THE SIDE RUNNER FRAMES

- Fit the side runner frames into the holes on the side walls inside the oven (Fig. 12.4).
- Slide the tray and rack into the runners as shown in Fig. 12.5.
- To dismantle, operate in reverse order.

MONTAGE ET DEMONTAGE DES CHASSIS LATERAUX

- *Accrocher les chassis latéraux aux trous des parois latérales de l'intérieur du four (fig. 12.4).*
- *Enfiler au milieu des glissières des chassis latéraux le lèchefrite et la grille comme (fig. 12.5).*
- *Pour le démontage opérer inversement.*

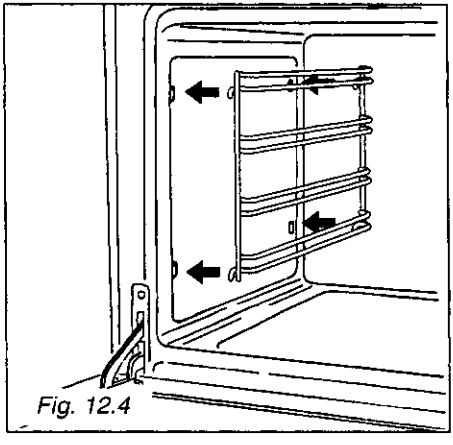


Fig. 12.4

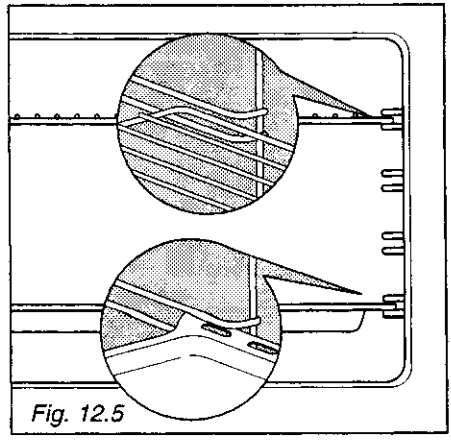


Fig. 12.5

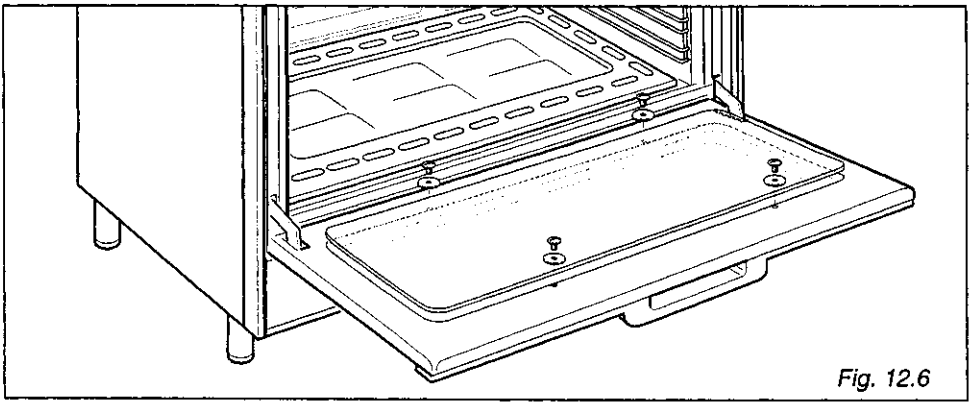


Fig. 12.6

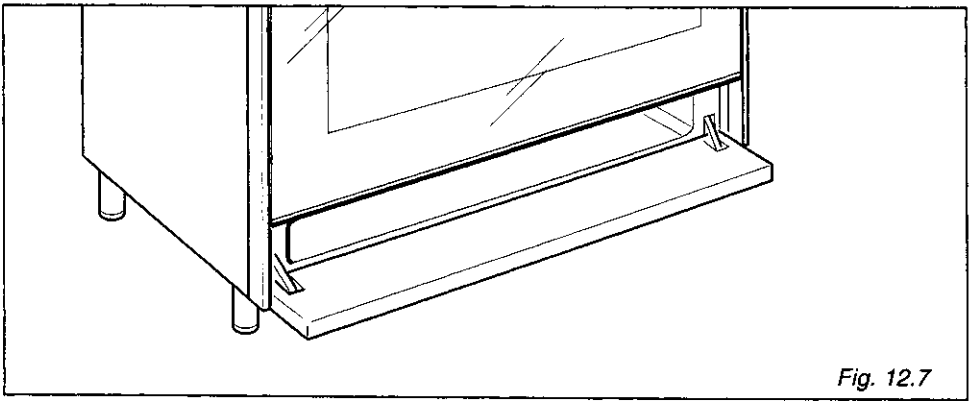


Fig. 12.7

OVEN DOOR

Follow the same procedure as for the enamelled surfaces.
The internal glass panel can be easily removed for cleaning by unscrewing the 4 retaining screws (Fig. 12.6)

PORTE DU FOUR

La porte du four se nettoie de la même manière que les parties émaillées.
Le verre intérieur peut être aisément enlevé pour le nettoyer, en dévissant les 4 vis de fixation (Fig. 12.6).

DISHWARMER COMPARTMENT

The dishwarmer compartment is accessible through the pivoting panel (fig. 12.7).

ESPACE CHAUFFE-PLATS

Il est possible d'accéder à l'espace chauffe-plats en ouvrant le panneau rabattable (fig. 12.7).

REMOVING THE OVEN DOOR

The oven door can easily be removed as follows:
- Open the door to the full extent (fig. 12.8A).
- Attach the retaining rings to the hooks on the left and right hinges (fig. 12.8B).
- Hold the door as shown in fig. 12.8.
- Gently close the door and withdraw the lower hinge pins from their location (fig. 12.8C).
- Withdraw the upper hinge pins from their location (fig. 12.8D).
- Rest the door on a soft surface.
- To replace the door, repeat the above steps in reverse order.

DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

La porte du four peut être facilement démontée si l'on procède comme suit:
- *Ouvrir complètement la porte du four (fig. 12.8A).*
- *Accrocher la bague de retenue au charnon opposé des charnières de gauche et de droite (fig. 12.8B).*
- *Saisir la porte comme illustré dans la fig. 12.8.*
- *En entrouvrant doucement la porte, décrocher et extraire la broche inférieure des charnières de leur emplacement (fig. 12.8C).*
- *Extraire également la baïonnette supérieure des charnières de son emplacement (fig. 12.8D).*
- *Déposer la porte sur une surface douce.*
- *Effectuer les opérations en sens inverse pour remonter la porte.*

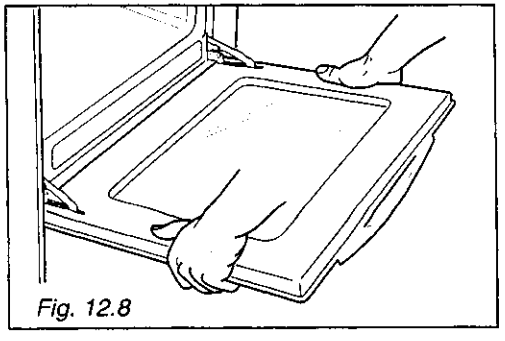


Fig. 12.8

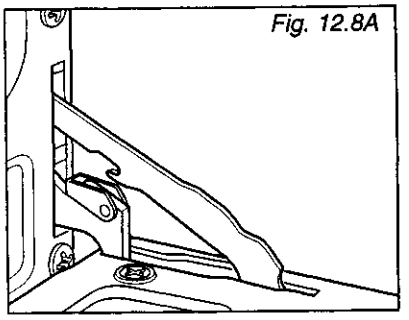


Fig. 12.8A

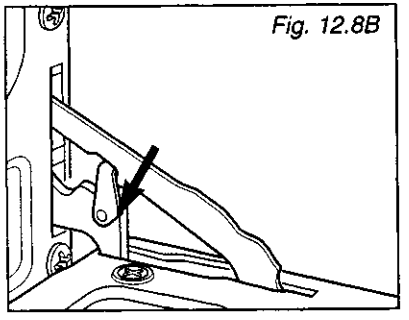


Fig. 12.8B

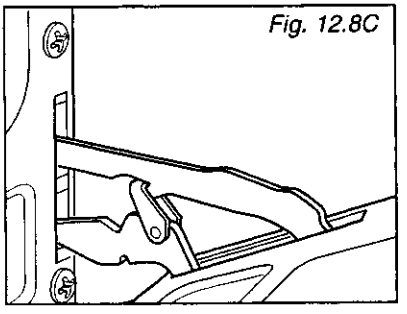


Fig. 12.8C

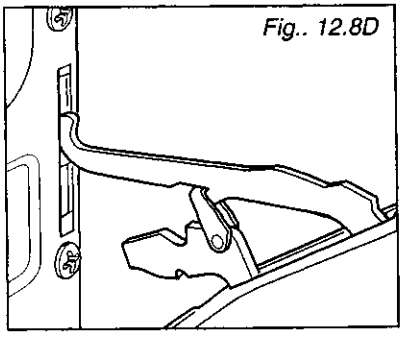


Fig.. 12.8D

Advice for the installer

IMPORTANT

- Cooker installation, regulation and conversion to other gas types must only be carried out by QUALIFIED TECHNICIANS. Failure to observe this rule will invalidate the warranty.

- The electrical mains outlet, if located behind the cooker, must not be higher than 18 cm above the floor level.

- The surfaces of adjacent furniture and walls must be capable of withstanding temperatures in excess of 75°C. If the cooker is installed adjacent to furniture which is higher than the gas hob cooktop, a gap of at least 5 cm must be left between the side of the cooker and the furniture.

- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts. **This film must be removed before using the cooker.**

Conseils à l'installateur

IMPORTANT

- *Installation de la cuisinière: la régulation et la conversion vers d'autres types de gaz ne doivent être réalisées que par des TECHNICIENS QUALIFIES. Négliger de respecter cette règle comportera l'annulation de la garantie.*

- *Les prises de courant du réseau, si elles se trouvent derrière la cuisinière, ne doivent pas se trouver à plus de 18 cm au-dessus du niveau du sol.*

- *Les superficies des meubles voisins et des murs doivent être en mesure de supporter des températures supérieures à 75°C. Si la cuisinière est installée près d'un meuble qui est plus haut que le dessus de la table de travaie de la cuisinière, un espace d'au moins 5 cm doit être aménagé entre le côté de la cuisinière et le meuble.*

- *Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium.*
  Ce film doit être retiré avant l'utilisation de la cuisinière.

13 - INSTALLATION

INSTALLATION

Electric oven model afford type "**X**" protection against overheating of surrounding surfaces and may be installed next to furniture which does not exceed the height of the cooktop (fig. 13.1).

The surfaces of adjacent furniture must be capable of withstanding temperatures up to 75°K.

INSTALLATION

LA CUISINIERE AVEC FOUR ELECTRIQUE sont de type "X" en ce qui concerne la protection contre la surchauffe des surfaces environnantes et elles peuvent être installées à proximité de meubles qui ne dépassent pas la hauteur de la table de travail de la cuisinière (fig. 13.1).

Les parois des meubles doivent pouvoir résister à une température de 75°C supérieure à la température ambiante.

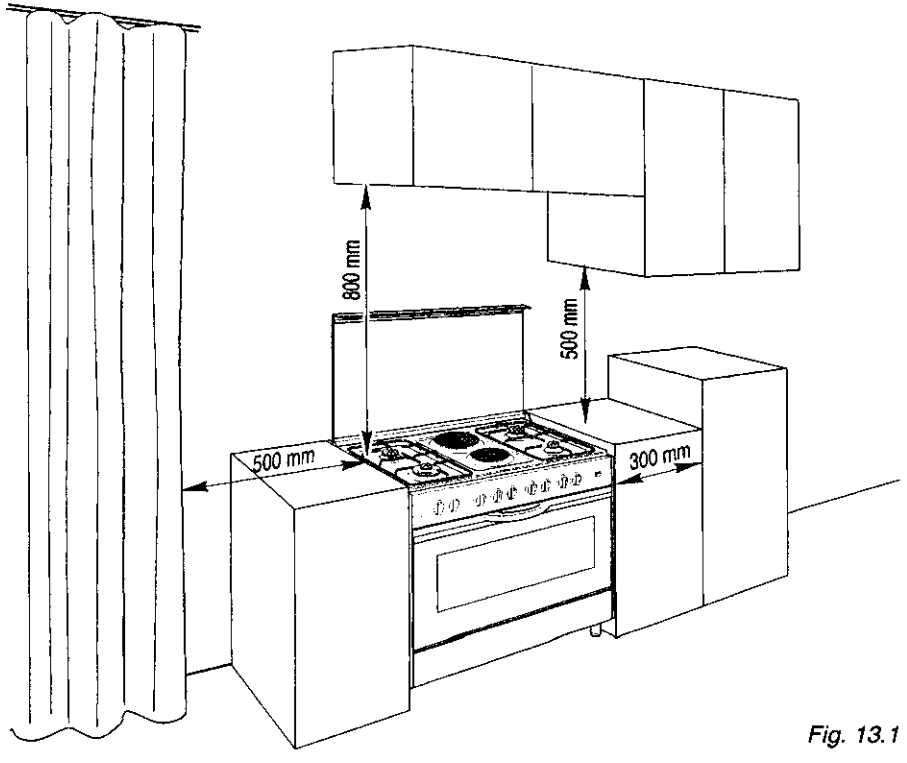


Fig. 13.1

FITTING THE ADJUSTABLE FEET

The cooker must be installed by a qualified technician.

The adjustable feet are to be fitted to the base of the cooker as shown in fig. 13.5. To facilitate this operation, proceed as follows:

- To reach the feet mounting holes, remove the door from the cylinder compartment and the dishwarmer drawer. Clean and degrease the surface around the feet mounting holes using a little alcohol (fig. 13.3 - 13.4).
- Clean the inner contact faces of the ringnuts 'GH' and apply 2 pieces of double-sided adhesive tape 'A' (supplied) to each ringnut without obstructing the hole. Remove the protective cover strip from the adhesive tape.
- Screw the centering screw 'V' into the ringnut (fig. 13.2).
- Position the ringnut 'GH' so that the screw 'V' locates in the hole on the cooker base (fig. 13.4) and apply gentle pressure to stick the ringnut to the base.
- Remove screw 'V' and repeat the above operation to attach the 3 remaining ringnuts in the positions shown by the arrows in fig. 13.4.
- Rest one side of the cooker on a piece of the polystyrene packing, and screw the foot fully into the ringnut 'GH'.
- Fit the 3 remaining feet.

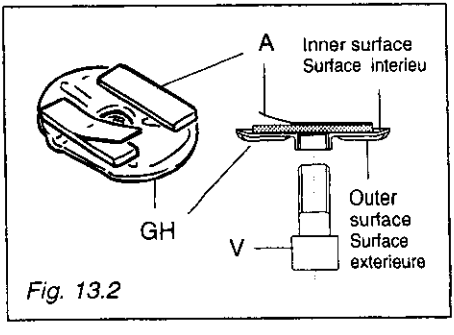


Fig. 13.2

MONTAGE DES PIEDS

L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié.
Les pieds doivent être montés sous le plancher de la cuisinière comme indiqué dans la fig. 13.5.
Il est conseillé de travailler comme suit pour effectuer le montage:

- *Nettoyer et dégraisser avec un peu d'alcool les surfaces autour des ouvertures servant à la fixation des pieds (fig. 13.3 - 13.4). Ouvrir le panneau de l'espace chauffe-plats pour y accéder.*
- *Nettoyer la surface intérieure des embouts GH et appliquer deux morceaux d'un adhésif double face (livrés avec le matériel) dans la partie interne de chaque embout sans obstruer l'ouverture (fig. 13.2). Enlever la protection de l'adhésif double face.*
- *Visser la vis de centrage V sur l'embout (fig. 13.2).*
- *Placer l'embout GH en faisant entrer la vis V dans les ouvertures de fixation du pied du plancher de la cuisinière (fig. 13.3) et exercer une légère pression pour réaliser le collage.*
- *Dévisser la vis V et répéter l'action avec les trois autres embout à placer à l'intérieur du plancher de la cuisinière, dans les ouvertures mentionnés sur la fig. 13.4.*
- *Soulever un côté de la cuisinière; le maintenir en hauteur en utilisant un panneau de polystyrène de l'emballage. Visser alors complètement le pied PD dans l'embout GH.*
- *Monter les 3 autres pieds.*

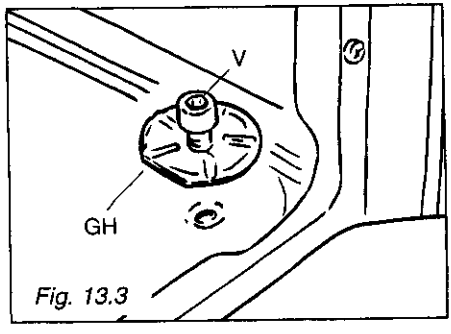


Fig. 13.3

MISE A NIVEAU DE LA CUISINIERE

Si nécessaire, la cuisinière peut être mise à niveau en vissant ou dévissant la partie terminale L des pieds (fig. 13.5)

LEVELLING THE COOKER

The cooker may be levelled by screwing the lower ends of the feet 'L' in or out (fig. 13.5).

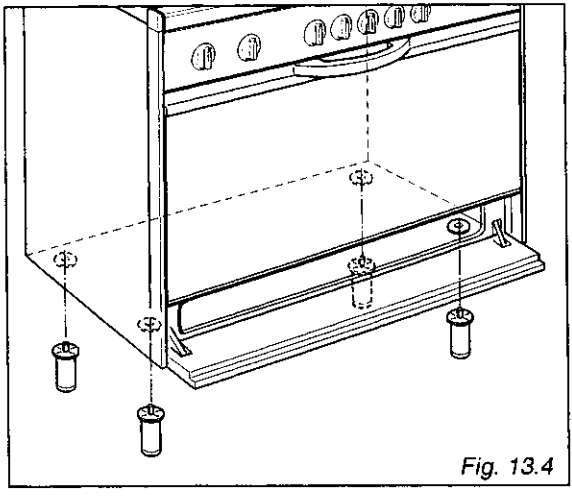


Fig. 13.4

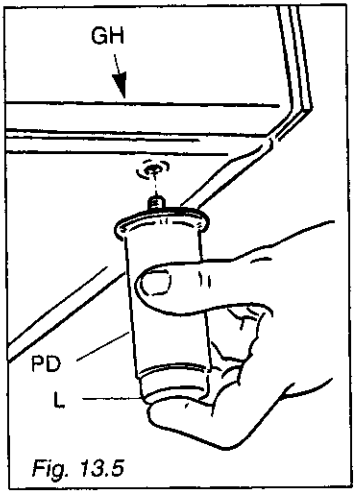


Fig. 13.5

CHOOSING SUITABLE SURROUNDINGS

In the room chosen to accommodate the gas appliance, there must be an adequate natural draft to allow combustion of the gas.

The natural draft must be produced directly by one or more vents made in the external walls and providing a total opening of at least 100 cm^2.

The vents must be positioned close to the floor, preferably on the opposite side to the combustion discharge outlet and must be designed in such a way that they cannot be obstructed either from the inside or the outside.

When it is not possible to provide the necessary vents, the draft may be supplied from an adjacent room, ventilated in the required manner, provided it is not a bedroom or an area at risk.
In this event, the door of the kitchen must be opened to allow the draft to enter the room.

LOCAL D'INSTALLATION

La pièce dans laquelle l'appareil à gaz est installé doit avoir un apport d'air nécessaire à la combustion du gaz.

L'apport d'air doit s'effectuer directement depuis une ou plusieurs ouvertures pratiquées au niveau des murs extérieurs, ayant une section libre d'au moins 100 cm^2 au total.

Les ouvertures devraient être positionnées à proximité du sol et, de préférence, du côté opposé par rapport à l'évacuation des produits de combustion; elles doivent être construites de façon à ne pas pouvoir être bouchées, tant de l'intérieur que de l'extérieur.

Lorsqu'il n'est pas possible de pratiquer les ouvertures nécessaires, l'air peut provenir d'une pièce adjacente, avec ventilation appropriée, à condition qu'il ne s'agisse pas d'une chambre à coucher ou d'une pièce dangereuse.
Dans, ce cas, la porte de la cuisine doit permettre le passage de l'air.

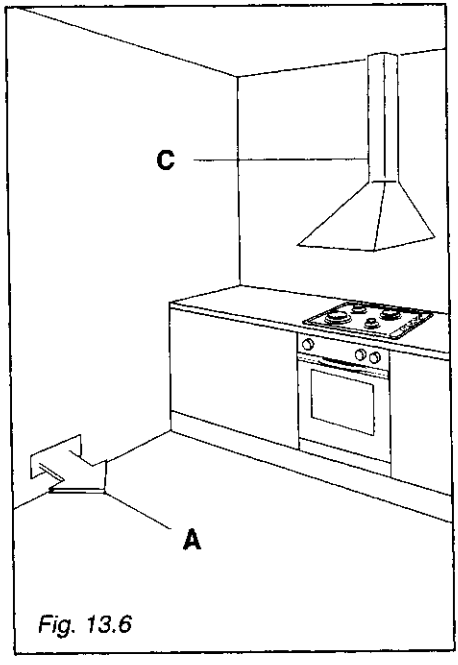


Fig. 13.6

DISCHARGING PRODUCTS OF COMBUSTION

Extractor hoods connected directly to the outside must be provided, to allow the products of combustion of the gas appliance to be discharged (fig. 13.6).
If this is not possible, an electric fan may be used, attached to the external wall or the window; the fan should have a capacity to circulate air at an hourly rate of 3-5 times the total volume of the kitchen (fig. 13.7).
The fan can only be installed if the room has suitable vents to allow air to enter, as described under the heading "Choosing suitable surroundings".

Elements illustrated in fig. 13.6 - 13.7:

A = Air vent
C = Extractor hood for products of combustion
E = Electric fan to extract products of combustion

EVACUATION DES PRODUITS DE LA COMBUSTION

Les produits de la combustion de l'appareil à gaz doivent être évacués au moyen d'une hotte reliée directement à l'extérieur (fig. 13.6).
Dans le cas contraire, il est possible d'utiliser un ventilateur électrique, appliqué au mur extérieur ou à la fenêtre, ayant une capacité apte à garantir un changement horaire d'air égal à 3-5 fois le volume de la cuisine (fig. 13.7).
Le ventilateur peut être installé uniquement en cas de présence des ouvertures pour l'entrée de l'air, voir description chapitre "Local d'installation".

Eléments illustrés sur la fig. 13.6 - 13.7:

A *= Ouverture pour entrée de l'air*
C *= Hotte d'évacuation produits de la combustion*
E *= Ventilateur électrique évacuation produits de la combustion*

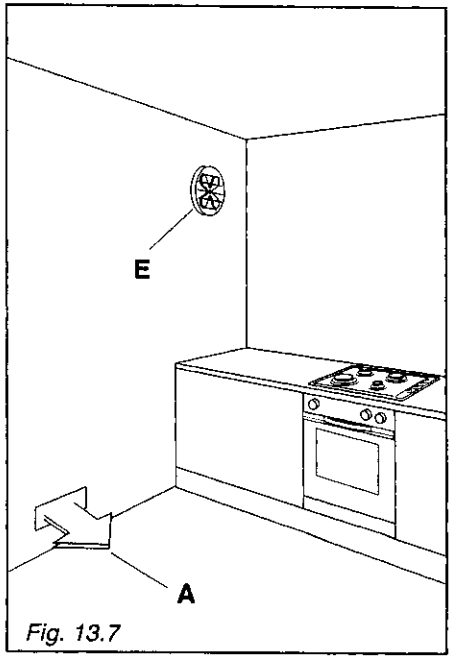


Fig. 13.7

14 - GAS SECTION

GAS CONNECTION

Make sure that the cooker is regulated for use with the intended type of gas (see label affixed to cooker). If not, it must be converted in the manner described in the section 'Conversion to a different gas type'.

Ensure that the room in which the cooker is to be installed is adequately ventilated, in compliance with applicable regulations.
Connection to the gas supply pipe or gas cylinder must be made in accordance with the requirements of the applicable regulations.
The gas supply is connected at the rear of the cooker (fig. 14.1) to the R or T terminal of the gas inlet pipe; the connection pipe must not cross the rear of the appliance.
The terminal not used must be closed off with the plug T and gasket.
Use rigid or flexible connection pipes which comply with applicable regulations.

14 - PARTIE GAS

RACCORDEMENT AU GAZ

S'assurer que la cuisinière est réglée selon le type de gaz utilisé (voir étiquette des caractéristiques).
Dans le cas contraire, opérer tel qu'il est décrit dans le paragraphe "Conversion aux différents types de gaz".

Assurer une ventilation adaptée au milieu d'installation de la cuisinière, conformément aux normes en vigueur, afin de garantir un fonctionnement correct de l'appareil; raccorder la cuisinière à la bouteille ou à la conduite de gaz en respectant les normes en vigueur.
Le raccordement est exécuté à l'arrière de la cuisinière (fig. 14.1) en utilisant l'extrémité de droite ou gauche de la rampe de la cuisinière; le tuyau ne doit pas traverser la cuisinière.
L'extrémité non utilisée de la rampe de la cuisinière doit être fermée à l'aide du bouchon T en intercalant le joint d'étanchéité.
Exécuter le raccordement à l'aide de tuyaux rigides ou souples conformes aux normes en vigueur.

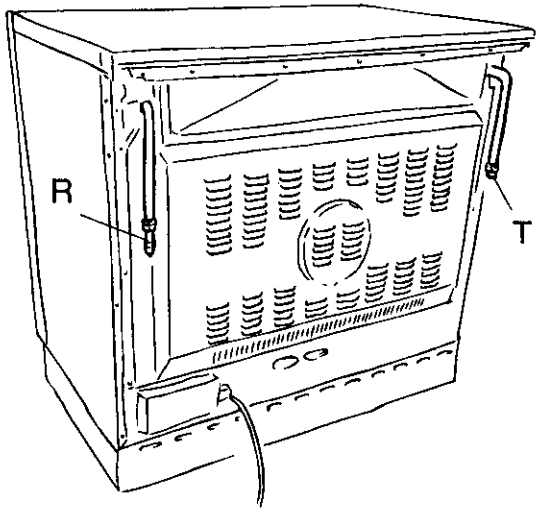


Fig 14.1

If a flexible hose is used, make sure that it is pushed over the hose connector to the full depth, and secured with a hose clamp.
If compression fittings are used, tighten firmly using two spanners (fig. 14.2).

Exécuter le raccordement à l'aide de tuyaux rigides ou souples conformes aux normes en vigueur.
S'assurer que le tuyau est bien introduit dans les extrémités et le serrer au moyen des colliers de serrage réglementaires.
Si le tube est vissé, utiliser 2 clés (fig. 14.2).

In particular, make sure that:

- the flexible hose does not come into contact with any parts of the cooker with surface temperatures in excess of 70°K;
- the flexible hose does not exceed 75 cm in length and does not come into contact with sharp edges or corners;
- the hose is not under tension or twisted and is not kinked or too tightly bent;
- the hose can easily be inspected along its entire length to check its condition; hoses should replaced after a maximum of three years.
- the cylinder cock or the supply cock immediately ahead of the appliance is closed whenever the cooker is not in use.

Il est notamment recommandé:

- *Que le tuyau souple ne soit pas en aucun moment en contact avec les parties chaudes de la partie postérieure, celles-ci ayant une température supérieure à 70° K.*
- *Que le tuyau souple ne soit pas mis en contact avec des bords coupants ou des arrêtes vives.*
- *Que le tuyau ne soit pas soumis à des forces de traction ou de torsion et ne présente pas de courbes trop serrées ou des étranglements.*
- *Que le tuyau puisse être examiné facilement tout le long du parcours pour contrôler l'état de conservation.*
- *De remplacer automatiquement le tube, après un maximum de 3 ans.*
- *Que le robinet de la bonbonne ou de la conduite gaz se trouvant à proximité de l'appareil soit fermé chaque fois que la cuisinière n'est pas utilisée.*

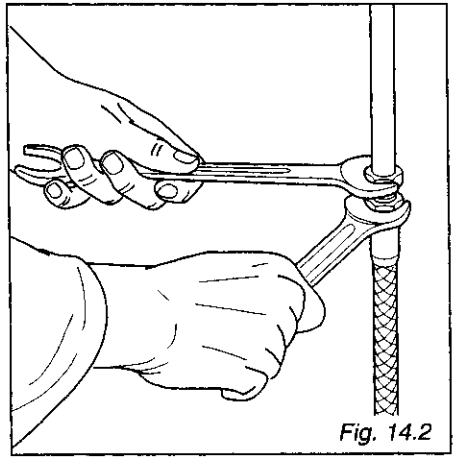


Fig. 14.2

Gas connection

The connection must be executed by specialized person according to the relevant standards.

The fitting (fig. 14.3) is made up of:

A - Gas pipe terminal fitting (rh or lh)
B - Hose connector for G 30 gas
C - Hose connector for G 20 gas
D - Gasket

Connect the cooker to the cylinder pressure regulator by a suitable rubber tube (inside diametre 6 mm).

Push the hose over the hose connectors to the full depth, and secure with a hose clamp.
Anyway, the rubber tube must be as short as possible, without contractions or kinks.

Branchement au gaz

L'installation doit être exécuté par un installateur qualifié conformément aux normes en vigueur.

L'embout de raccordement (fig. 14.3) se compose de:

A - Raccord terminal rampe (droit ou gauche)
B - Embout de raccordement pour G 30
C - Embout de raccordement pour G 20
D - Joint

Brancher la cuisinière au détendeur de la bouteille avec un tuyau convenable en caoutchouc au diamètre intérieur de 6 mm.

S'assurer que le tuyau est bien introduit dans les extrémités et le serrer au moyen des colliers de serrage réglementaires.

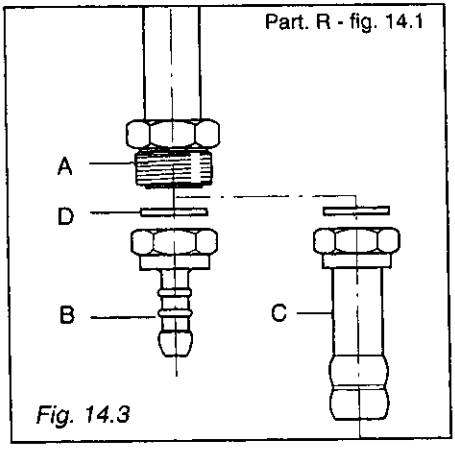


Fig. 14.3

REPLACEMENT OF BURNER INJECTORS

To replace the injectors, raise the cooktop in the following manner (fig. 14.4):

- Pull the lid "A" upwards to remove from the cooker.
- Remove the pan support grills and burners from the cooktop.
- Remove the 4 screws "B".
- Raise the cooktop in the direction shown by the arrow "E".
- Prop the cook top up.

REPLACEMENT DES INJECTEURS DE LA TABLE DE TRAVAIL

Soulever la table de travail de la manière suivante pour remplacer les injecteurs (fig. 14.4):

- *Déboîter le couvercle "A" vers le haut.*
- *Enlever les grilles et brûleurs de la table de travail.*
- *Dévisser les 4 vis "B".*
- *Soulever la table de travail en suivant la flèche "E".*
- *Maintenir la table de travail ouverte à l'aide d'une béquille.*

Replacement of the burners injector (Fig. 14.5)

- Loose the screw "**M**" of each injector and fully raise the adjusting air tube "**A**".
- By a polygonal 7 spanner, remove the injector "**J**" from their housing and replace it by the proper one according to the kind of gas (see injectors table).

Opérations à suivre pour le remplacement des injecteurs (Fig. 14.5)

- *Désserrer la vis "**M**" de chaque porte-injecteur et soulever complètement le tube de reglage d'air "**A**".*
- *Avec une clé polygonale de 7 dévisser l'injecteur "**J**" et faire le remplacement par l'injecteur adapté au gaz utilisé, suivant le tableau pour le choix des injecteurs.*

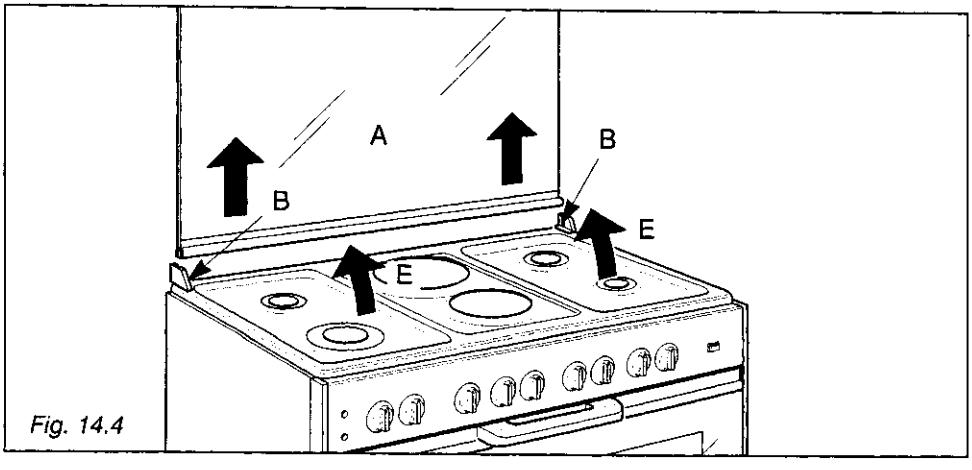


Fig. 14.4

Flame faulty in primary air	Flame correct	Flame with excess primary air
long, yellow and trembling	clear interior blue cone	short and sharp too blue interior cone tending to detach
CAUSE		
air regulating tube, too closed	correct distance of the tube	air regulating tube, too open

Air primaire insuffisant	Flamme correcte	Air primaire insuffisant
flamme allongée, jaune et tremblante	cône intérieur net de couleur bleue	dard intérieur court et flamme décollante
CAUSE		
bague de réglage trop fermée	bague de réglage correctement ouverte	bague de réglage trop ouverte

ADJUSTMENT OF PRIMARY AIR OF TOP BURNERS

By operating on the screw "**M**", reset the air adjuster "**A**" according to the instructions indicated on the table for the choice of the injectors, where the distance between injector and air adjuster is recommended (in mm).
Before lowering the cooktop, set the burners on their sites and light them in order to check whether the flames are correct, as per the specifications given in the next page. In case of uncorrect flame, lift or lower the air adjuster.

REGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE DES BRULEURS DE TABLE

*En desserrant la vis **M**, replacer le tube **A** suivant les indications du "tableau des injecteurs" où la distance entre injecteur et tube est précisée, selon le brûleur et le type de gaz.*
Avant d'abaisser la table de travail, placer les brûleurs correctement sur leurs logements et vérifier l'aspect des flammes suivant le schéma suivant.
Eventuellement, rectifier la position du tube.

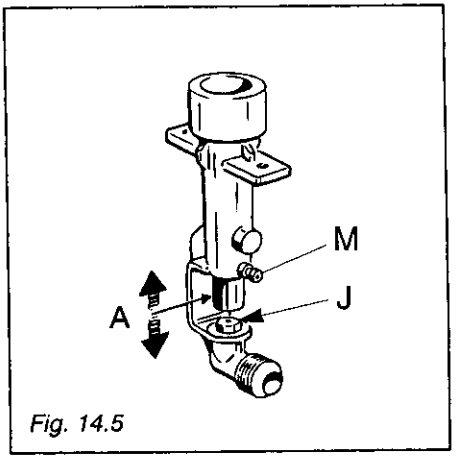


Fig. 14.5

ADJUSTMENT OF THE MINIMUN OF THE TOP BURNERS

Considering that in the minimum position the flame must have a length of about 4 mm and must remain lit even with a brusque passage from the maximum position to that of minimum.
The flame adjustment is done in the following way:

- Turn on the burner
- Turn the tap to the MINIMUM position
- Take off the knob
- With a small flat screwdriver turn the screw inside the tap rod to the correct regulation (fig. 14.6).

Normally for G 30 gas, tighten up the regulation screw.

REGLAGE DU DEBIT REDUIT DES BRULEURS DE LA TABLE

Une flamme correcte au débit réduit doit être d'environ 4 mm; le passage brusque du maximum au ralenti ne peut jamais causer l'extinction de la flamme.
Le réglage de la flamme s'effectue comme suit:

- *allumer le brûleur*
- *tourner le robinet jusqu'à la position RALENTI*
- *enlever la manette*
- *à l'aide d'un tournevis mince tourner la vis à l'intérieur de la tige jusqu'au moment où l'on obtient le réglage correct (Fig. 14.6).*

Normalement pour le gaz G 30 visser les vis à fond.

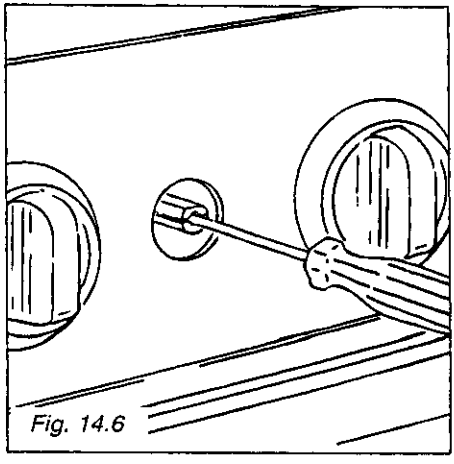


Fig. 14.6

TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS								
BURNERS	NOMINAL POWER [kW]	REDUCED POWER [kW]	G 30 - GPL 28 mbar			G 20 - Natural gas 20 mbar		
			by-pass [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]	tube ring opening [mm]	by-pass [mm]	Ø injector [1/100 mm]	tube ring opening [mm]
Auxiliary (A)	1,00	0,30	27	50	3	adiustable	72	1
Sem-irapid (SR)	1,90	0,38	29	67	5,7	adiustable	100	2
Double-ring	3,55	0,85	47	92	Fully open	adiustable	135	5

TABLEAU POUR LE CHOIX DE L'INJECTEUR								
BRULEURS	DEBIT NOMINAL [kW]	DEBIT REDUIT [kW]	G 30 - GPL 28 mbar			G 20 - Gaz naturel 20 mbar		
			by-pass [1/100 mm]	Ø injecteur [1/100 mm]	ouverture bague [mm]	by-pass [mm]	Ø injecteur [1/100 mm]	ouvertur bague [mm]
Auxiliarire (A)	1,00	0,30	27	50	3	réglable	72	1
Semirapide (SR)	1,90	0,38	29	67	5,7	réglable	100	2
Super brûleur	3,55	0,85	47	92	Tout ouvert	réglable	135	5

LUBRICATION OF THE GAS TAPS

If the gas tap becomes stiff, it is necessary to dismount it accurately clean it with gasoline and spread a bit of special grease resistant to high temperatures on it.
The operations to be executed are as follows:

- Turn off the valve of the gas supply or of the cylinder.
- Unscrew the two screws that block the coupling flange.
- Remove the coupling flange and the spring of the knob holder rod.
- Lift the gas regulation cone.
- Accurately clean it with gasoline.
- Accurately spread it with a bit of grease suitable for high temperatures being careful not to obstruct the holes for the gas passage.
- Re-mount all of the pieces, verifying that the spring and the rotation pin of the cone mounted on the knob holder rod are perfectly in place.

GRAISSAGE DES ROBINETS

Au cas où un robinet devient dûr, il faut le demonter, nettoyer soigneusement avec de l'essence et l'enduire avec un peu de graisse résistante à la haute température.
Les opérations à exécuter sont les suivantes:

- *Fermer le robinet d'alimentation du gaz, du réseau de distribution ou de la bouteille.*
- *Enlever le bandeau, comme indiqué dans les paragraphes précédents.*
- *Dévisser les deux vis de fixation de la bride.*
- *Enlever la bride et le ressort antagoniste de la tige porte-manette.*
- *Soulever le cône de réglage du gaz.*
- *Le nettoyer soigneusement avec l'essence.*
- *L'enduire doucement avec un peu de graisse adéquate (résistante à l'haute température), en veillant de ne pas obstruer trous ou passages du gaz.*
- *Remonter toutes les pièces en vérifiant que le ressort, le pivot de rotation du cône, monté sur la tige porte-manette, soient parfaitement en place.*

15 - ELECTRICAL SECTION

IMPORTANT: The oven must be installed in accordance with the manufacturer's instructions. Incorrect installation, for which the manufacturer accepts no responsibility, may cause damage to persons, animals and things.

GENERAL

- The oven is supplied without a power supply plug and therefore if you are not connecting directly to the mains, a standardized plug suitable for the load must be fitted.
- Connection to the mains must be carried out by qualified personnel in accordance with current regulations.
- The appliance must be connected to the mains checking that the voltage corresponds to the value given in the rating plate and that the electrical cable sections can withstand the load specified on the plate.
- The plug must be connected to an earthed socket in compliance with safety standards.
- The oven can be connected directly to the mains placing an omnipolar switch with minimum opening between the contacts of 3 mm between the appliance and the mains.
- The power supply cable must not touch the hot parts and must be positioned so that it does not exceed 75°C at any point.
- Once the oven has been installed, the switch or socket must always be accessible.

15 - PARTIE ELECTRIQUE

IMPORTANT: L'installation doit suivre les instructions du constructeur. Une installation erronée peut causer des dommages aux personnes, animaux ou choses. Le constructeur ne peut pas être considéré responsable si cette situation se vérifie.

CONSIDERATIONS GENERALES

- *La cuisinière est livrée sans fiche d'alimentation; donc pour réaliser le branchement au réseau, il faut adapter une fiche standard appropriée à la charge.*
- *Le branchement au réseau électrique doit être réalisé par du personnel qualifié et selon les normes en vigueur.*
- *L'appareil doit être branché au réseau après avoir vérifié que la tension ait la valeur indiquée sur la plaque caractéristique et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter, la charge indiquée sur la plaque.*
- *La fiche doit être branchée à une prise reliée au réseau de terre conformément aux normes de sécurité.*
- *On peut effectuer le branchement direct au réseau en interposant entre le réseau électrique et l'appareil un interrupteur omnipolaire ayant une ouverture minimale entre les contacts de 3 mm.*
- *Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des parties chaudes et doit être mis de façon à ne dépasser en aucun point la température de 75 degrés C.*
- *La prise et l'interrupteur doivent être accessibles quand la cuisinière est installée.*

N.B. For connection to the mains, do not use adapters, reducers or branching devices as they can cause overheating and burning.

If the installation requires alterations to the domestic electrical system or if the socket and appliance plug are incompatible, call an expert.
He should also check that the socket cable section is suitable for the power absorbed by the appliance.

ELECTRICAL FEEDER CABLE

The cooker is predisposed to operate in alternated mono-phase voltage of 230 V - 50 Hz.

To operate the appliance just plug in the plug, equipped with a grounding connection, which bears the maximum power indicated on the specification plate on the appliance.

FEEDER CABLE SECTION TYPE HO5RR-F

230 V ~ 3 x 4 mm²

N.B. Ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivateurs lors du branchement au réseau, car ils peuvent provoquer des surchauffements ou des brûlures.

Si l'installation électrique doit être modifiée pour le branchement ou si la prise et la fiche sont incompatibles, faire appel à une personne hautement qualifiée.
Ce dernier doit surtout s'assurer que la section des câbles de la prise soit appropriée à la puissance absorbée par l'appareil.

CUISINIERES AVEC CABLE D'ALIMENTATION ELECTRIQUE

La cuisinière est prévue à l'origine, sauf indications spéciales, pour fonctionner en courant alternatif monophasé de 230 V - 50 Hz.

Pour mettre en fonction l'appareil, il suffit de brancher la fiche à une prise connectée à la terre en tenant compte des puissances maximales indiquées sur la plaquette des caractéristiques de la cuisinière.

SECTION DES CABLES D'ALIMENTATION TYPE HO5RR-F

230 V ~ 3 x 4 mm²

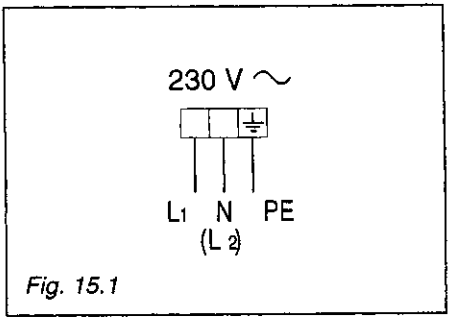


Fig. 15.1

ELECTRICAL CONNECTION

To connect the supply cable:

- Remove the screws securing the cover "**A**" on the rear of the cooker (fig. 15.2).
- Feed the supply cable through the cable clamp "**D**" (fig. 15.2).
  The supply cable must be of a suitable size for the current requirements of the appliance; see the section "Feeder cable section".
- Connect the wires to the terminal block "**B**" as shown in the diagram in figure 15.1; or connect the phase wires to the terminal block "**B**" and the earth wire to the terminal PE (fig. 15.2) as shown in figure 15.1.
- Take up any slack in the cable and secure with the cable clamp "**D**".
- Replace the cover "**A**".

BRANCHEMENT DU CABLE D'ALIMENTATION

Pour le branchement du câble d'alimentation à la cuisinière, procéder de la façon suivante:

- *Dévissez les vis de fixation de la protection "**A**" située derrière la cuisinière (fig. 15.2).*
- *Placez le câble d'alimentation à travers du collier de serrage "**D**" (fig. 15.2).*
  Le câble d'alimentation doit présenter une dimension adaptée aux caractéristiques électriques de l'appareil. Consultez la section "Section des câbles d'alimentation".
- *Reliez les fils à la borne serre-fils "**B**" comme illustré dans le schéma de la figure 15.1; ou reliez les fils de phase à la borne serre-fils "**B**" et le fil de terre sur la borne PE (fig. 15.2) comme illustré dans la figure 15.1.*
- *Tendre le câble d'alimentation et le fixer avec le serre-fil "**D**".*
- *Remonter la protection "**A**".*

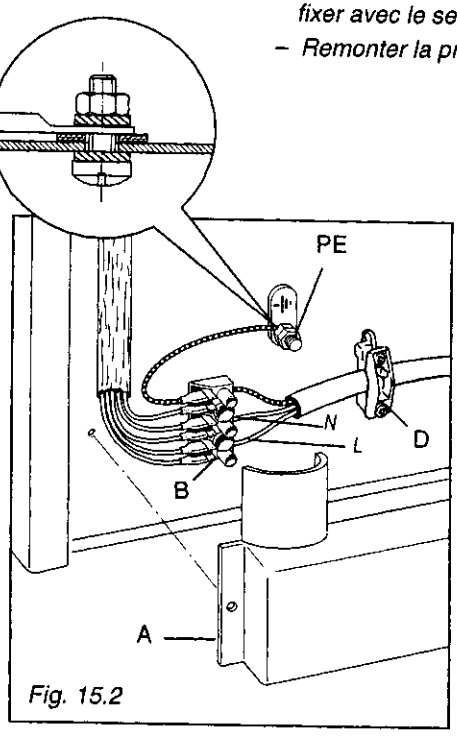


Fig. 15.2

REMPLACEMENT OF ELECTRICAL COMPONENTS SITUATED UNDER THE COOKTOP

Before effecting any intervention on the electrical parts of the appliance, the connection to the network must be interrupted.

Switches and thermostats, igniter and electrodes can be replaced after lifting the cooktop, following the instructions shown in the chapter 'REPLACEMENT OF THE INJECTORS OF THE COOK-TOP"

REMPLACEMENT DE COMPOSANTS ELECTRIQUES SITUES SOUS LA TABLE DE TRAVAIL

Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil il faut absolument le déconnecter du réseau.

Commutateurs, thermostat, allumeur et bougies peuvent être facilement remplacés après avoir retiré la table de travail selon les indications figurant dans le chapitre "Remplacement des injecteurs de la table".

The manufacturer cannot be held responsible for possible inaccuracies due to printing or transcription errors in the present booklet.
The manufacturer reserves the right to make all modifications to its products deemed necessary for manufacture or commercial reasons at any moment and without prior notice, without jeopardising the essential functional and safety characteristics of the appliances.

Les descriptions et les informations indiquées sont fournies à simple titre indicatif. Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications à son produit à n'importe quel moment et sans préavis.

Rif. 1396.3

COD. ZANUSSI

5026 41 01-00/2

ZANUSSI

Cod. 1101176